

BAB XI KESIMPULAN

1. Perencanaan pabrik pembekuan *fillet* ikan kakap merah ini layak secara teknis dengan alasan-alasan sebagai berikut:
 - a. Sumber daya manusia yang digunakan adalah orang-orang yang benar-benar ahli dan mempunyai pengalaman di bidangnya.
 - b. Lokasi pabrik yang strategis dan berada dalam kawasan industri sehingga memudahkan transportasi bahan baku, ketersediaan utilitas maupun pemasaran produk akhir.
 - c. Prosedur proses produksi yang digunakan cukup sederhana dan sesuai dengan standar yang ditetapkan sehingga dapat memberikan hasil produk akhir yang memenuhi syarat dan dapat diterima di pasaran .
 - d. Tata letak ruang dan peralatan pabrik disusun sedemikian rupa berdasarkan *process lay out* sehingga kegiatan produksi dapat dilakukan dengan seefektif dan seefisien mungkin.
 - e. Peralatan, bahan-bahan kimia, dan utilitas yang digunakan terdapat dalam keadaan baik dan jumlah cukup.
2. Perencanaan pabrik pembekuan *fillet* ikan kakap merah ini layak ekonomis secara dengan alasan-alasan sebagai berikut:
 - a. Laju pengembalian modal (ROR) sebelum pajak dan sesudah pajak lebih besar dari bunga bank.
 - b. Industri ini menghasilkan keuntungan yang cukup tinggi sehingga jangka waktu pengembalian modal tergolong singkat, yaitu 3 tahun.
 - c. Nilai *Break Event Point* (BEP) adalah 49,09.

DAFTAR PUSTAKA

- Afrianto, E., dan Liviawaty, E. 1991. *Pengawetan dan Pengolahan Ikan*. Yogyakarta: Kanisius.
- Anonimous. 1989. *Daftar Komposisi Gizi Makanan*. Jakarta: Bhratara
- Buckle, K.A., R.A. Edwards, G.H. Fleet dan M. Woonton. 1985. *Ilmu Pangan* (Adiono dan H. Purnomo: penerjemah). Jakarta: UI Press.
- Fellows, P. 1988. *Food Processing Technology Principles and Practice*. Oxford: Department Catering Management.
- Hadiwiyoto, S. 1993. *Hasil Pengawetan Susu, Ikan, Daging, dan Telur*. Denmark: Liberty.
- Moeljanto. 1992. *Pengawetan dan Pengolahan Hasil Perikanan*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Murniyati dan Sunarman. 2000. *Pendinginan, Pembekuan dan Pengawetan Ikan*. Yogyakarta: Kanisius.
- Saanin, NH. 1984. *Taxsonomi dan Kunci Identifikasi Ikan*. Bogor: Bina Cipta.
- Sarwoto. 1985. *Dasar-Dasar Organisasi dan Managemen*. Jakarta: Ghalia Indonesia.
- Schein, H. E. 1991. *Psikologi Organisasi*. Jakarta: PT. Pustaka Binaman Pressindo.
- Susanto, T. dan Sucipto N. 1994. *Teknologi Pengemasan Bahan Makanan*. Blitar: CV. Family.
- Suyitno. 1990. *Bahan-bahan Pengemas*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi UGM.

Swastha, B. dan Ibnu Sukotjo. 1998. *Pengantar Bisnis Modern*. Yogyakarta: Liberty offset.

Wibowo, S. 2007. *Petunjuk Mendirikan Usaha Kecil edisi Revisi*. Jakarta: PT. Niaga Swadaya.

Wigyoebroto, S. 1993. *Tata Letak dan Pindahan Bahan*. Jakarta: Guna Widya.

Winarno, F. G. 2004. *Air Untuk Industri Pangan*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.

